

Pastel de Manzana

Meal Components: Fruits

Desserts, B-17

Ingredients	24 Servings		48 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina todo uso fortificada	7 oz	1 2/3 tazas	14 oz	3 1/3 tazas	1. Para la masa del pastel: Combine la harina y la sal. Mezcle con la manteca hasta que obtenga partículas tamaño de guisantes.
Sal		1/4 cdta		1/2 cdta	
Manteca	3 1/2 oz	1/2 tza	7 oz	1 tza	2. Agregue el agua y mezcle hasta que los ingredientes secos estén húmedos. Cúbralo y apártelo para el paso 9.
Agua, fría		1/2 tza		1/2 tza	
Todo el jugo de las manzanas (después de escurrirlas) más agua fría si es necesaria		2 tazas		1 cuarto gl	
Maicena	1 oz	1/4 tza	2 oz	1/2 tza	3. Para el relleno: Para 24 porciones, añada suficiente agua fría al jugo de manzana (de las manzanas escurridas) para obtener 2 tazas de mezcla líquida. 4. Mezcle la maicena con 1/4 de la mezcla

Azúcar	6 oz	3/4 tza 2 cdas	12 oz	1 3/4 tzas	5. Ponga el resto de la mezcla líquida a hervir. Añada alrededor de la mitad del azúcar. Lentamente agregue la mezcla de maicena al líquido hirviendo. Cocínelo, revolviendo constantemente, hasta que espese.
Canela molida		1 cda		2 cdtas	6. Retírelo del calor. Incorpore y mezcle el resto del azúcar, canela y nuez moscada (opcional)
Nuez moscada molida (opcional)		1/2 cda		1 cda	
Rodajas de manzanas enlatada sin azúcar, paquete sólido escurrido	2 lb 7 oz	1 cuarto gl 1 1/2 tzas (1/2 lata No. 10)	4 lb 14 oz	2 cuarto gl 3 tzas (1 lata No. 10)	7. Añada las manzanas para espesar la mezcla. Revuelva con cuidado 8. Vierta 1 cuarto de galón y 2 1/2 tazas de la mezcla de manzana espesa en cada bandeja de hornear (9" x 13" x 2"). Para 24 porciones, use 1 bandeja. Para 48 porciones, use 2 bandejas. Apártelo 9. Sobre una superficie ligeramente cubierta con harina, estire alrededor de 14 1/2 oz de masa formando rectángulos (alrededor de 9" x 13") para cada bandeja. 10. Cubra las manzanas con la masa del pastel.

11. Hornee hasta que la masa esté dorada y el relleno burbujeante: En horno convencional: 425°F por 45 minutos. En horno de convección: 375°F por 30 minutos.

12. Corte cada bandeja en 4 x 6 (24 piezas). La porción es 1 pieza.

Serving	Yield	Volume
	24 Servings: 4 lb 9 oz (sin hornear)	24 Servings: 1 bandeja
	48 Servings: 9 lb 2 oz (sin hornear)	48 Servings: 2 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calories	131	Saturated Fat	1.08 g	Iron	0.55 mg
Protein	1.05 g	Cholesterol		Calcium	6 mg
Carbohydrate	22.9 g	Vitamin A	27 IU	Sodium	25 mg
Total Fat	4.46 g	Vitamin C	0.1 mg	Dietary Fiber	1.7 g